

Link do produktu: <https://homebrewing.pl/drozdze-gornej-fermentacji-lalbrew-abbaye-11g-p-991.html>



# Drożdże górnej fermentacji Lalbrew Abbaye 11g

|                  |           |
|------------------|-----------|
| Cena             | 21,90 zł  |
| Dostępność       | Dostępny  |
| Numer katalogowy | 991       |
| Producent        | Lallemand |

## Opis produktu

Drożdże przeznaczone do fermentacji belgijskich piw zarówno o niskiej zawartości alkoholu (trappist single, belgian pale ale) jak i mocnych piw w stylu belgian golden ale, triple, dubbel, quadrupeel. Drożdże te pozwalają uzyskać piwa o złożonym, bogatym smaku i aromacie w skład którego wchodzi nuty pieprzowe, goździkowe, słodkich owoców i alkoholu.

**Flokulacja:** średnia do wysookiej

**Odfermentowanie:** wysokie

**Zalecana temperatura fermentacji** 17-25 °C

**Tolerancja na alkohol:** do 14%

Waga 11g